

Österreichisches Freilichtmuseum Stübing

Im historischen Gasthaus des Österreichischen Freilichtmuseums Stübing bieten wir unseren Gästen typische Gerichte aus den Bundesländern Österreichs an. Der Jahreszeit und den saisonalen Produkten entsprechend, servieren wir historische Spezialitäten aus der Vielfalt der Regionen. Die einzigartige Atmosphäre im Museumstal und das spezielle Speisenangebot laden unsere Besucher*innen zum entspannten Verweilen und Genießen ein.

Für das Gasthaus „Zum Göller“ im Museumstal des Österreichischen Freilichtmuseums Stübing suchen wir zum Eintritt mit März 2027 befristet bis 15.12.2027 im Ausmaß von 40 Stunden pro Woche eine*n

Küchenleiter*in im Gasthaus Zum Göller

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- Führungsaufgaben: Verantwortung für Personal, Schulung, Förderung und Motivation des Küchenteams
- Personal-/Einsatzplanung des Küchenteams
- Gestaltung der Speisekarte inklusive Kalkulation und Kostenkontrolle
- Speisenzubereitung
- Kontrolle der Lagerbestände und Durchführung der Inventur
- Verantwortung für die Einhaltung und Kontrolle der HACCP-Richtlinien
- Unterstützung bei Koordination mit der Veranstaltungsplanung des Museumsbetriebs
- Teilnahme an Team-/Schnittstellenbesprechungen zum Museumsbetrieb

Das bringen Sie mit:

- Eine abgeschlossene Lehre als Koch*Köchin
- Eine nachweisbare mehrjährige einschlägige Berufserfahrung als Koch*Köchin
- Erfahrung in der Führung eines Küchenteams
- Effiziente Arbeitsorganisation, Kalkulationssicherheit und Kostenbewusstsein
- Gute EDV-Kenntnisse inklusive gängiger Gastro-Programme
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und selbstständige Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, bei der Sie Ihre wertvollen Kenntnisse einsetzen und entwickeln können
- Vielfältige Veranstaltungen im Jahreslauf
- Eine familiäre Arbeitsatmosphäre und ein motiviertes Team, das sich auf Ihre Unterstützung freut
- Teilnahme an einem vielfältigen Fortbildungs- und Gesundheitsangebot
- Teilnahme an einem ganztägigen, jährlich stattfindenden Teambuilding-Event innerhalb der Arbeitszeit
- Geregelte Arbeitszeiten:
 - 5-Tage-Woche/zwei freie Tage pro Woche inkl. Montag (außer Feiertage)
 - Hauptsächlich Tagdienste zu den Museumsöffnungszeiten (9:00–18:00 Uhr)
 - Keine geteilten Tagesdienste
 - Mittagsverpflegung und teilweise bezahlte Mittagspause (15 Minuten ab einer täglichen Mindestarbeitszeit von 6 Stunden)
- Bei uns erwartet Sie ein sehr angenehmes Publikum
- Ihre Kinder haben die Möglichkeit, an der Ferienbetreuung vor Ort teilzunehmen
- Eine langfristige Stelle mit Wiedereinstellungszusage für die darauffolgende Saison



Österreichisches Freilichtmuseum Stübing

Diese Stelle wird entsprechend dem Kollektivvertrag für alle Arbeitnehmer*innen im Hotel- und Gastgewerbe mit mindestens € 2.571,00 brutto pro Monat auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung ausgeschrieben. Eine Überzahlung ist bei Nachweis von einschlägiger Qualifikation und Berufserfahrung jedoch möglich.

Wenn Sie Freude an diesem vielfältigen Arbeitsumfeld und Interesse an einer Zusammenarbeit haben, dann lassen Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen zukommen.

Wir freuen uns auf Sie!

Die Übermittlung von Bewerbungsunterlagen ist ausschließlich über das [Online-Bewerbungsportal](#) möglich. Dieses Portal wurde gemäß den Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) eingerichtet und bietet höchste Sicherheit für Ihre persönlichen Daten. Bewerbungsunterlagen, die auf anderen Kanälen an das Universalmuseum Joanneum übermittelt werden, können nicht berücksichtigt werden.

Bei Fragen zur Ausschreibung wenden Sie sich an:

Katharina Fochler, MA

personalentwicklung@museum-joanneum.at

Universalmuseum Joanneum | Personalentwicklung